



GEFÜLLTE KALBSSCHNITZEL NACH APPENZELLER ART

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 20 g Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 150 g Steinpilze, gehackt
- 100 g Appenzeller® CLASSIC, gerieben
- 2 Eigelb
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 8 Salbeiblätter
- 8 kleine Kalbsschnitzel
- 4 EL Öl
- 2 dl Weisswein



ZUBEREITUNG:

Für die Füllung die Zwiebel in Butter glasig braten, Petersilie und Pilze zufügen, 5 Minuten dünsten und auskühlen lassen. Mit Appenzeller® CLASSIC und Eigelb vermischen; würzen.

Die Füllung auf die eine Hälfte des aufgeklappten Schnitzels geben, je ein Salbeiblatt darauflegen, die andere Hälfte darüberklappen und mit Zahnstochern verschliessen.

Die Schnitzel würzen und in heissem Öl beidseitig gut anbraten. Hitze reduzieren, nach und nach den Wein zugeben und die Schnitzel bei kleiner Hitze noch 10-15 Minuten garen.

TIPP

Als Beilage empfiehlt sich gedämpftes Gemüse und Kartoffeln.